

## CONCOURS Salon HORESTA à Lille Grand Palais

**Dimanche 21 et Lundi 22 Septembre 2025**

### CROQUE en BOUCHE avec nougatine, pastillage et sucre d'art

Organisé par la Fédération Régionale des Artisans Boulangers Pâtisseries  
et des Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France

Avec le concours de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France

#### REGLEMENT du CONCOURS

**ARTICLE 1 :** Le concours se déroule en deux catégories :

**TROPHÉE APPRENTI(E)S Dimanche 21 Septembre 2025 après-midi :** Pour participer à ce trophée, il faut être Apprenti(e), titulaire du CAP Pâtissier ou être en formation CS Pâtisserie boutique ou être titulaire de la CS depuis moins d'un an ou en cours de formation BTM Pâtisserie.

**TROPHÉE PROFESSIONNEL Lundi 22 Septembre 2025 matin :** Pour participer à ce trophée, il faut être professionnel(le) chef(fe) d'entreprise ou salarié(e) ou titulaire du BTM. Il faut également être adhérent à la Fédération Régionale des Artisans Boulangers Pâtisseries et des Pâtisseries Chocolatiers Traiteurs des Hauts-de-France.

**ARTICLE 2 :** Le concours se déroulera en direct et devant le Public, dans le Salon HORESTA à Lille Grand Palais. Les participants seront répartis par groupes de quatre, le temps imparti pour chaque groupe sera de 3 heures, présentations et nettoyage inclus. Le concours est réalisé sur plans de travail individuels, le petit matériel nécessaire à la réalisation des croque en bouche est laissé à l'appréciation du (de la) candidat(e) et ramené par ce (cette) dernier(e). Les croque en bouche seront constitués de minimum 120 choux avec un maximum de 150 (taille env. 3 cm). Les croque en bouche devront comporter des éléments en pastillage (500 Gr maxi) et en nougatine (Limité à 1 Kg 500 détaillé) qui pourront être amenés le jour de l'épreuve, pré-découpés et non colorés pour le pastillage. (**ATTENTION : Il est interdit d'utiliser la découpe à jet d'eau pour la réalisation des éléments en nougatine et pastillage !**) sous peine d'élimination du concours. Pour la réalisation du sucre d'art, il devra se faire sur place (le sucre pouvant être apporté en palets)

**ARTICLE 3 :** Mise à disposition de gros matériel commun : Table de travail inox, un micro-ondes, une plaque à induction, 1 échelles 60X40, 8 grilles et 8 plaques de cuisson normes Pâtisseries. Tout matériel complémentaire est à apporter par le (la) candidat(e) (exemple : table à sucre, casseroles, petit outillage, etc).

**ARTICLE 4 :** Les choux pour la réalisation des croque en bouche seront apportés cuits le jour de l'épreuve par le ou la candidat(e), le glaçage des choux au caramel devra se faire sur place ainsi que le montage de la pièce. Le sirop de sucre pour le caramel doit être apporté par le ou la candidat(e) pesé et il peut être fondu.

**ARTICLE 5 :** Thème du concours : **Le thème du concours est : Les 100 ans de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat !** Ce qui permet de valoriser de nombreux métiers de l'artisanat qui ont traversé toutes les époques durant ce centenaire !

**ARTICLE 6 :** Le jury de travail est composé de professionnels reconnus de la Pâtisserie et Boulangerie Pâtisserie.

Le jury de présentation est composé de Professionnels de la pâtisserie et d'un candidat choisi parmi les partenaires.

**Le travail est jugé sur :** le comportement professionnel du (de la) candidat(e), la dextérité, l'organisation, l'hygiène, la propreté. **40 points**

**Le travail du sucre est jugé sur :** la finesse de la réalisation, l'originalité de la composition, les techniques mises en œuvre. **20 points**

**La présentation est jugée sur :** le respect des critères imposés, le respect du thème, l'originalité et la finesse de la présentation, l'utilisation de l'espace, la complexité des techniques mises en œuvre, la possibilité de commercialiser le produit. **40 points**

**Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.**

**ARTICLE 7 : Déroulement du concours :** Les candidat(e)s devront se présenter 30 mn avant le début de leur cession. Les cessions débutent à 14h00 le Dimanche 21 Septembre 2025 (Trophée Apprenti(e)) et 10h00 le Lundi 22 Septembre 2025 (Trophée Professionnel), les candidats seront prévenus ultérieurement de la cession dont ils font partie. Présentation des produits à la fin de chaque épreuve, notation et délibération des Jurys.

Proclamation des résultats **Dimanche 21 Septembre 2025 à 18h00** (Trophée Apprenti(e)) et **Lundi 22 Septembre 2025 à 18h00** (Trophée Professionnel) suivie de la remise de trophées, diplômes et lots. Pour la proclamation des résultats, la présence des candidats est obligatoire en veste et toque. Les croque en bouche resteront exposés jusqu'à la fin du salon ! **Enlèvement possible le Mardi 23 Septembre 2025 après 16h00.**

**Les organisateurs des concours ne sauraient être tenus responsables de l'annulation d'un ou des concours pour des raisons indépendantes de leur volonté.**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
**HAUTS-DE-FRANCE**

## **CONCOURS Salon HORESTA à Lille Grand Palais**

**Dimanche 21 et Lundi 22 Septembre 2025**

### **CROQUE en BOUCHE avec nougatine, pastillage et sucre d'art**

Organisé par la Fédération Régionale des artisans Boulangers Pâtisseries et  
Des Pâtisseries Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France  
Avec le concours de la Chambre de Métiers Régionale

**INSCRIPTION au CONCOURS**

**Date limite des inscriptions le 6 Septembre 2025.**

**Le nombre de places est limité. L'inscription est obligatoire !**

**Inscription sur le site de la Fédération : <https://patissier-boulangier-hdf.fr/>**  
(Rubrique CONCOURS)

Il est indispensable pour les professionnels d'adhérer à la fédération pour pouvoir accéder à l'espace « inscription concours » en utilisant mot de passe et identifiant / Les inscriptions des apprenti(e)s se font directement sur la partie publique du site internet et sont gratuites.

En cas de soucis, contactez-nous par mail : [guilbertphilippe1960@gmail.com](mailto:guilbertphilippe1960@gmail.com)